LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti di mare
Un piatto di pasta che ci porta al mare !!!

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Spaghetti - 350 g
- olio - q.b.
- pomodori - 4 polposi
- scampi - 4
- cozze - 300 g
- vongole - 300 g
- calamaro - 1
- seppia - 1
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 6 foglie
- peperoncino - 1 o più a piacere
- pepe - a piacere
- sale - q.b
- pomodoro secco - 1

Preparazione

In una capace padella mettete un bel giro d'olio e vi versate il prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungete i pomodori, sbucciati e tagliati a piccoli pezzi. Fate cuocere a fuoco vivo e vi adagiate, poi, gli scampi, le cozze e le vongole.Aggiungete un po' di pepe e un peperoncino. Assaggiate se bisogna aggiungere sale, perchè le cozze e le vongole sono già salate! Se volete, potete far aprire le cozze e le vongole in un tegame da parte con un trito di prezzemolo e aglio, poi aggiungete al sugo di pomodoro!!! Pulite e lavate la seppia e il calamaro, tagliateli a piccoli pezzi e metteteli in un tegame con un filo d'olio, prezzemolo, aglio e un pomodoro secco. Aggiungete un goccio di vino e fate cuocere. Versate il tutto assieme agli altri ingredienti preparati e fate cuocere ancore qualche minuto, tutto insieme. Togliete un po' degli ingredienti pronti e mettete da parte. Cuocete la pasta e scolatela molto al dente. Fate finire la cottura nel tegame con il sughetto. Servite, aggiungendo in ogni piatto una parte degli ingredienti tenuti da parte.